

臺南市南區喜樹國民小學附設幼兒園 109 學年度第二學期 巡迴菜單

週次	星期	早點	午餐					湯	午點
			主食	主菜	副菜一	副菜二	副菜三		
<1> 3/29 5/10 6/21	一	優酪乳+鮮肉包	咖哩燴麵〈素〉 (香菇、馬鈴薯、紅蘿蔔、青花菜、甜咖哩、關廟麵)				葡萄	養生菇湯 (秀珍菇、金針菇)	小壽司
2/20 3/30 5/11 6/22	二	蘿蔔糕	海鮮蔬菜粥 (魚柳、虱目魚丸、龍骨、芹菜、高麗菜、米)				香蕉		紅豆湯圓
3/31 5/12 6/23	三	無糖豆漿+瑞士捲蛋糕	黑米飯 (黎麥、米)	香煎嫩雞 (雞肉)	番茄炒蛋 (番茄、雞蛋)	炒菠菜 (菠菜)	鳳梨	金針排骨湯 (金針、排骨)	燒賣
2/18 4/1 5/13 6/24	四	水果-蘋果、香蕉	香菇肉燥炒麵 (絞肉、豆皮、香菇、豆芽菜、關廟麵)					玉米濃湯 (玉米、紅蘿蔔)	茶葉蛋
2/19 4/2 假 5/14 6/25	五	鮮奶+玉米脆片	米飯 (米)	蜜汁排骨 (排骨、鳳梨)	燴板豆腐 (板豆腐、洋菇)	炒大陸妹 (大陸妹)	蓮霧	紫菜湯 (紫菜、龍骨)	北海道麵包
<2> 2/22 4/5 假 5/17 6/28	一	無糖豆漿+小銀絲卷	高麗菜茄汁炒飯〈素〉 (素火腿、雞蛋、木耳、高麗菜、米飯)				蘋果	味噌豆腐湯 (味噌、豆腐)	小波羅
2/23 4/6 5/18 6/29	二	叉燒包	高麗菜水餃 (豬肉、高麗菜、麵皮)				芭樂	白菜魚丸湯 (白菜、魚丸)	水煮蛋
2/24 4/7 5/19 6/30	三	優酪乳+蜂蜜蛋糕	黎麥飯 (黎麥、米)	香煎肉片 (肉片)	玉米炒蛋 (玉米、雞蛋)	蘆筍炒肉絲 (蘆筍、肉絲)	小番茄	大黃瓜湯 (大黃瓜、龍骨)	關東煮
2/25 4/8 5/20	四	水果-蘋果、香蕉	日式海鮮拉麵 (花枝、蛤蜊、魚柳、高麗菜、關廟麵)						芋泥包
2/26 4/9 5/21	五	鮮奶+玉米脆片	米飯 (米)	洋蔥肉燥 (洋蔥、絞肉)	蒸蛋 (雞蛋)	炒青江菜 (青江菜)	葡萄	肉絲蛋花湯 (肉絲、蛋)	水煮玉米
<3> 3/1 假 4/12 5/24	一	優酪乳+牛奶土司	香椿蔬菜炒飯〈素〉 (米飯、豆皮、雞蛋、高麗菜)				火龍果	春筍竹筴湯 (春筍、竹筴)	蛋塔
3/2 4/13 5/25	二	玉米蛋餅	咖哩燴麵 (雞胸肉、綠花椰菜、甜咖哩、關廟麵)				木瓜	味噌海帶芽湯 (海帶芽、龍骨)	大腸包小腸
3/3 4/14 5/26	三	無糖豆漿+小白饅頭	五穀飯 (五穀米)	滷小雞腿 (雞腿)	滷菜 (豆干、海帶)	炒花椰菜 (花椰菜)	芭樂	絲瓜養生湯 (絲瓜、枸杞)	粉圓豆花
3/4 4/15 5/27	四	水果-芭樂、香蕉	高麗菜肉絲炒飯 (肉絲、雞蛋、紅蘿蔔、高麗菜、米飯)					高麗菜豆腐湯 (高麗菜、豆腐)	豆沙包
3/5 4/16 5/28	五	鮮奶+玉米脆片	米飯 (米)	清蒸虱目魚肚 (虱目魚肚)	洋蔥炒蛋 (洋蔥、雞蛋)	炒油菜 (油菜)	西洋梨	大頭菜龍骨湯 (大頭菜、龍骨)	奶酥麵包

<4> 3/8 4/19 5/31	一	無糖豆漿+小餐包	茄汁炒飯〈素〉 (素火腿、杏包菇、紅蘿蔔、茄汁、米飯)				蘋果	金針大頭菜湯 (金針、大頭菜)	番薯芥菜湯
3/9 4/20 6/1	二	原味蛋餅	雞蓉蔬菜粥 (雞胸肉、龍骨、玉米粒、高麗菜、洋蔥、米飯)				鳳梨		小籠湯包
3/10 4/21 6/2	三	優酪乳+小黑饅頭	五穀飯 (五穀米)	蜜汁雞塊 (雞胸肉、蜜汁醬)	紅蘿蔔炒蛋 (紅蘿蔔、雞蛋)	炒青江菜 (青江菜)	橘子	味噌海帶芽湯 (海帶芽、龍骨)	燒賣
3/11 2/22 6/3	四	水果-芭樂、蘋果	土魷魚羹麵 (土魷魚、山東白菜、肉羹、乾木耳、關廟麵)						蒸地瓜
3/12 4/23 6/4	五	鮮奶+玉米脆片	米飯 (米)	糖醋排骨 (排骨、青椒)	玉米炒蛋 (玉米、雞蛋)	炒白花椰菜 (白花椰菜)	葡萄	香菇雞湯 (香菇、雞)	玉米麵包
<5> 3/15 4/26 6/7	一	優酪乳+銀絲卷	紅醬義大利麵〈素〉 (杏包菇、馬鈴薯、關廟麵)				香蕉	鮮菇湯 (雞蛋、鮮菇)	水煮蛋
3/16 4/27 6/8	二	花生厚片	花椰菜廣東粥 (雞胸肉、鹹鴨蛋、青花菜、紅蘿蔔、龍骨、米)				蘋果		絲瓜麵線
3/17 4/28 6/9	三	無糖豆漿+黃金捲	黑米飯 (黑米、米)	滷味 (油豆腐、烤麩)	小雞腿 (雞腿)	炒大陸妹 (大陸妹)	芭樂	豆薯蛋花湯 (豆薯、雞蛋)	馬卡龍
3/18 4/29 6/10	四	水果-蓮霧、蘋果	肉絲蛋炒飯 (肉絲、雞蛋、紅蘿蔔、高麗菜、香菇、米飯)					味噌豆腐湯 (味噌、豆腐)	綠豆地瓜湯
3/19 4/30 6/11	五	鮮奶+玉米脆片	米飯 (米)	豆豉蒸鱈魚 (鱈魚、豆豉)	燴板豆腐 (板豆腐、洋菇)	炒高麗菜 (高麗菜)	柳丁	鮮筍百菇湯 (筍子、香菇)	五穀雜糧麵包
<6> 3/22 5/3 6/14 假	一	無糖豆漿+小肉包	火腿蛋香炒飯〈素〉 (素火腿、雞蛋、紅蘿蔔、玉米粒、乾香菇、米飯)				香蕉	蘿蔔湯 (香菇、蘿蔔)	車輪餅
3/23 5/4 6/15	二	高麗菜包	鍋燒意麵 (蛤蜊、肉片、紅蘿蔔、高麗菜、意麵)				柳丁		檸檬愛玉
3/24 5/5 6/16	三	優酪乳+小白饅頭	黎麥飯 (黎麥、米)	白醬雞肉 (雞肉、蘿蔔、馬鈴薯)	蔥花蛋 (雞蛋、蔥)	炒花椰菜 (花椰菜)	棗子	冬瓜排骨湯 (冬瓜、排骨)	白菜餛飩湯
3/25 5/6 6/17	四	水果-小番茄、鳳梨	大滷麵 (肉絲、肉羹、乾香菇、白蘿蔔、大白菜、關廟麵)						馬鈴薯泥
3/26 5/7 6/18	五	鮮奶+玉米脆片	米飯 (米)	煎土魷魚 (土魷魚)	洋蔥炒蛋 (洋蔥、雞蛋)	炒空心菜 (空心菜)	小番茄	紫菜蛋花湯 (雞蛋、紫菜、龍骨)	椰子葡萄吐司